

# KUCHENGLÜCK

## Spiegeleierkuchen



### ZUTATEN

- 1 Dose Aprikosen (425 ml)
- 400 ml Milch
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver (gf)
- 140 g Zucker
- 100 g weiche Butter oder Margarine
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Stk. Eier (Gr. M)
- 125 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 1 TL Backpulver (gehäuft)
- 200 g Schmand
- 1 Pck. Tortenguss (klar, gf)
- 2 EL Zucker



### ZUBEREITUNG

- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm oder 22 cm wenn quadratisch) mit Backpapier auslegen. Aprikosen abtropfen lassen. Den Saft dabei auffangen.
- 300 ml Milch in einen Topf geben und aufkochen. Puddingpulver und 40 g Zucker mit den restl. 100 ml Milch verrühren, in die kochende Milch rühren und nochmals aufkochen. Pudding abkühlen lassen, ab und zu umrühren.
- Für den Teig Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen des Rührgerätes ca. 3 min. cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. **KOMEKO KUCHENGLÜCK** und Backpulver mischen und unterrühren. Teig in die Springform füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen zunächst ca. 10 min. goldgelb backen.
- Inzwischen Pudding und Schmand glattrühren. Nach 10 min. auf den Kuchen streichen und die Aprikosen mit der Wölbung nach oben drauf verteilen. Kuchen nochmals ca. 15 min. weiterbacken. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Tortengusspulver und 2 EL Zucker in einem Topf mischen. Aprikosensaft mit Wasser auf ¼l auffüllen und in den Topf gießen. Alles unter Rühren aufkochen. Tortenguss ca. 1 min. abkühlen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Kuchen abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (+ Auskühlzeit)



glutenfrei

[www.komeko.de](http://www.komeko.de)

